

## 白井屋ホテル「ザ・パティスリー」

### 「夏味濃厚フルーツスペシャル：完熟マンゴーのタルトと桃のタルト」好評発売中

前橋のアートデスティネーション「白井屋ホテル」を運営する白井屋ホテル株式会社（群馬県前橋市本町、代表取締役：矢村功）は、同社のフルーツタルトの専門店 SHIROIYA the PÂTISSERIE（白井屋 ザ・パティスリー）にて、夏の味を堪能していただける完熟マンゴーのタルトと桃のタルトを発売しています。

この夏パティシエの延命寺美也がお届けするのは、ジューシーで甘みが凝縮した夏の主役のフルーツ、マンゴーと桃です。

#### 【完熟マンゴーのタルト】

フルーツの王様、飛び抜けて美味しい完熟沖縄マンゴーを惜しみなく、たっぷり使い、コクのあるカスタードとあわせた贅沢タルトです。



##### ■販売期間

2021年7月31日（土）日まで（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約は、7月29日（木）日まで。

##### ■価格

1ピース 1,100円 / 1ホール 8,300円

※税込、箱代・袋代込



「マンゴーの美味しさと香りを楽しんでもらえるように仕上げました。パティスリー自慢のカスタードとみずみずしいマンゴー、間のジェノワーズ（口溶けの良いスポンジ生地）にライムの酸味をプラスし、清涼感を演出しました。さらにラズベリーをトッピングして酸味のアクセントを加え、サラッと召し上がっていただけます。」（延命寺美也）

#### 【桃のタルト】

香り高い皮と一緒に煮出して甘い香りに包まれた絶品桃のタルトに、花穂紫蘇をあしらって可愛らしく仕上げました。



##### ■販売期間

2021年7月31日まで（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約は、7月29日（木）まで。

##### ■価格

1ピース 900円 / 1ホール 7,000円

※税込、箱代・袋代込



「桃は、皮に香りを秘めているので、皮と一緒にコンポートにした桃の中にも入れ、桃の香りがたっぷり染み込んだシロップをジェノワーズにまよわせて、全てから桃の香りを楽しめるようにしました。最後にアクセントの紫蘇の香りで爽やかに召し上がっていただけます。」（延命寺美也）

## ■ご予約&amp;お問い合わせ先

SHIROIYA the PÂTISSERIE(白井屋 ザ・パティスリー)

電話:027-231-2020

[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

## ■店舗情報

名称:SHIROIYA the PÂTISSERIE(白井屋 ザ・パティスリー)

用途:フルーツタルト、洋菓子店

所在地:群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル敷地内 (馬場川通り沿い)

電話:027-231-2020

URL: [https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

INSTAGRAM: @shiroiya\_the\_patisserie\_

営業時間:10:00-18:00

定休日:月曜日定休 (祭日月曜日は営業、翌火曜日が定休)

オープン:2021年2月12日



## ■パティシエ 延命寺美也

2021年2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした SHIROIYA the PÂTISSERIE の監修をてがける延命寺美也は、パリフレデリック・カッセル)や、その他名店での修行後、ミシュラン1つ星「T'SUKI Sur La Mer」や「LATURE」のシェフ

パティシエを経て、2019年9月より東京青山にアシェットデセール専門店「EMME」設立。スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。NHK「美の壺」にも出演。

## ■白井屋ホテル (群馬県前橋市本町 2-2-15)

2020年12月、群馬県前橋市に開業。前橋出身の起業家、田中仁 (JINS 代表取締役社長) が地域創生を掲げ、さまざまな協力者と共に具現化した、まちのリングをめざしたホテルです。300年以上の歴史ある旅館に新たな息吹を与えた建築家藤本壮介による建物、国内外のアーティストによる作品の数々、デザイナーとの協演、地元の食材を活かしたこだわりの食、ウェルネスの施設などが、明確なビジョンをもとに地域に開かれています。暮らす人と訪れる人が集い、刺激を受け、心を養い、あらたな文化がめぶく、世界にも類をみないホテルとして、さまざまな企画、活動を展開。オールデイダイニングである「the LOUNGE」にはスタインウェイの最高峰の自動演奏ピアノを導入し、いにしへの音楽を楽しんでいただく機会も創出しています。2021年2月に開業したフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」には人気パティシエ、延命寺美也を監修に迎え、旬のフルーツをふんだんにあしらったタルト、焼き菓子をご提供。

米国の有名インテリア雑誌 AD (Architectural Digest / アーキテクチュラル・ダイジェスト) より、「2021 AD Great Design Hotel Award」受賞。

※白井屋ホテルでは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ホテル館内の感染対策 (アルコール消毒・ソーシャルディスタンスの確保・換気)、従業員の健康状態の確認、お客様へのご協力をお願い (マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など) を行い、安心してご利用いただけるよう適切な感染対策を実施しています。

当日健康や体調に不安がある方は、来館をお控えください。来館くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。



## ■メディアお問い合わせ先

[pr@shiroiya.com](mailto:pr@shiroiya.com)

070-3858-7580 (PR 担当: 守田美奈子)

画像リンク: <https://we.tl/t-tr1q1VwE8I>

画像クレジット: Shinya Kigure

## ■白井屋ホテルお問い合わせ先

[info@shiroiya.com](mailto:info@shiroiya.com)

027-231-4618 (代表番号)